

## MENÚ DE NOVEMBRO 2020

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>Do 2 ao 6</b>	BRÓCOLI, PATACAS, LOMBO, OVOS E CHOURIZO (3) FROITA NATURAL  1	GARAVANZOS BACALLAU AO FORNO CON ENSALADA (1,4) IOGUR (7)  1	CREMA DE CENORIA PASTICHE (1,7) FROITA NATURAL  1	SOPA (1) TORTILLA CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL  1	XUDIÁS GUISADAS CON TOMATE PEITUGA DE POLO CON MINESTRA FROITA NATURAL  1
<b>Do 9 ao 13</b>	LENTELLAS PAELLA (2,4,14) FROITA NATURAL  1	SOPA DE VERDURAS (9) BOLO PREÑADO FROITA NATURAL CASTAÑAS  1	FESTIVO	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS (2,3) ESPAGUETES CON PISTO DE VERDURAS FROITA NATURAL  1	CREMA DE CABACIÑA CASTAÑETA CON ENSALADA (4) IOGUR (7)  1
<b>Do 16 ao 20</b>	ENSALADA MIXTA (4,6) LACÓN ASADO CON PATACAS FROITA NATURAL  1	PURÉ DE VERDURAS EMPANADA DE ATÚN (1,4) ARROZ CON LEITE (7)  1	ARROZ TRES DELICIAS (3) SALMÓN CON ENSALADA (4) FROITA NATURAL  1	ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE E ESPÁRRAGOS (4) MACARRÓNS CON POLO FROITA NATURAL  1	FABADA REVOLTO DE CHAMPIÑÓNS E XAMÓN CON ENSALADA DE TOMATE (3)  1
<b>Do 23 ao 27</b>	SOPA DE VERDURAS (9) ESPAGUETES CON ATÚN (1, 4) FROITA NATURAL  1	CREMA DE PORROS CABACIÑA RECHEA CON BOLOÑESA IOGUR (7)  1	COCIDO FROITA NATURAL  1	SOPA DE COCIDO (1) TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE (3) FROITA NATURAL  1	CHÍCHAROS CON XAMÓN LURAS GUISADAS CON VERDURAS E ARROZ (14) FROITA NATURAL  1
<b>30</b>	CREMA DE CABAZA MACARRÓNS Á BOLOÑESA (1) FROITA NATURAL  1				

\* Os números que acompañan aos alimentos corresponden a alérxenos que poden conter os alimentos, segundo o **Real Decreto 126/2015** .

1.- Cereais 2.- Crustáceos 3.- Ovos 4.- Peixe 5.- Cacahuets 6.- Solla 7.- Leite 8.- Froitos con cáscara  
9.- Apio 10.- Mostaza 11.- Sésamo 12.- Sulfitos 13.- Altramuces 14.- Moluscos